Torta de Frango Cremosa

Ingredientes:

Para o Recheio:

- 400g de peito de frango cozido e desfiado

Legumes

- 5 espigas de milho
- 1/2 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 2 tomates picados
- 1/2 cenoura ralada (opcional)
- 1/5 pimentão
- Salsinha e cebolinha picadas a gosto

- 1/2 xícara de requeijão cremoso
- 2 caixas creme de leite
- 12 fatias de mussarela

- 2 colheres de sopa de óleo ou azeite
- um pacote médio de azeitonas
- 1 colher de colorau
- Sal e pimenta a gosto

Para a Massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de queijo ralado

Modo de Preparo:

1. Prepare o Recheio:

- Aqueça o óleo ou azeite e refogue a cebola e o alho.
- Adicione o tomate e refogue até desmanchar.
- Junte o frango desfiado, a cenoura ralada (se usar) e tempere com sal, pimenta e salsinha.
- Adicione o requeijão ou creme de leite e cozinhe por 5 minutos.

2. Prepare a Massa:

- No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo, o sal e o queijo (se usar).
- Adicione a farinha de trigo e o fermento e bata até obter uma massa homogênea.

3. Montagem:

- Unte uma forma com manteiga ou óleo e despeje metade da massa.
- Coloque o recheio de frango e cubra com o restante da massa.

4. Asse:

- Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40-45 minutos, ou até dourar e firmar.